NUN weiss ich schon eine ganze Menge!

[redacted]

# WAS wissen Sie von der Kartoffel?

FRED PAUL

Herausgegeben
von der
HAUPTVEREINIGUNG DER DEUTSCHEN KARTOFFELWIRTSCHAFT
BERLIN SW 68

(Nachdruck verboten)



# Zur Einführung.

Die Gesundheit des Menschen ist sein größtes und bestes Kapital; denn nur der gesunde Mensch ist leistungsfähig und kann den an ihn gestellten Aufgaben gerecht werden. Zur Gesunderhaltung gehört aber vor allen Dingen eine gesunde Ernährung, die nicht etwa mit einer üppigen Ernährung gleichzusetzen ist. Einfache Kost richtig zubereitet ist im Gegenteil dem Körper zuträglicher als ein Speiseplan, der für jeden Tag einen Braten mit allen möglichen Leckereien vorsieht.

Trotzdem soll aber unsere Speisekarte möglichst viel Abwechslung zeigen, und es gibt wohl keine Hausfrau, die nicht gern immer wieder ein neues Gericht auf den Tisch bringt. Je vielseitiger also ein Nahrungsmittel zubereitet werden kann, desto wertvoller ist es für die tägliche Kost. Wenn es darüber hinaus nun auch noch billig ist und fast alle Stoffe enthält, die der Mensch für seine Ernährung braucht, so kann mit Recht behauptet werden, daß es eines der wertvollsten Nah ungsmittel überhaupt darstellt.

So ist es bei der Kartoffel. Man darf niemals vergessen, daß die Kartoffel gleichzeitig ein gutes Nahrungsmittel und ein hervorragendes Gemüse ist, das Nährsalze und Vitamine enthält, die wir allerdings durch richtige Zubereitung erhalten müssen. Neben ihrer Preiswürdigkeit liefert sie dem Körper die Nährstoffe in gut ausnützbarer Form und enthält hochwertiges Eiweiß. Der Gehalt an Stärke beträgt bei einer guten Speisekartoffel im Mittel 15%, der an Eiweiß 2%.

Neben der Speisekartoffel verwenden wir im Haushalt auch in weitem Maße Kartoffelmehl, also die aus der Kartoffel ausgeschlemmte und gereinigte Stärke. Kuchen und Tor en werden zarter, wenn ein Teil des Weizens durch Kartoffelmehl ersetzt wird. Zum Dicken von Tunken und Puddings ist es gut zu verwenden.

Die Kartoffel ist also – man möchte fast sagen – ein ideales Nahrungsmittel, billig, hochwertig, vielseitig verwendbar, und wir essen sie täglich mit dem gleichen Appetit und der gleichen Freude; Sache der Hausfrauen ist es, immer neue Zubereitungsarten zu finden, ohne daß nun die Zutaten ein teures Gericht daraus machen.

Das Büchlein soll dafür einige Anregungen geben, nämlich gute, billige und schmackhafte Kartoffelgerichte zusammenzustellen.

Dr. Margarethe Nothnagel

Im Auftrage der Reichsarbeitsgemeinschaft für Volksernährung
neu bearbeitet von Dr. Margarethe Nothnagel
Hauptamt für Volksgesundheit, NSDAP.

# Was wissen Sie von der Kartoffel?

**Sie wissen,**

daß die Kartoffel auf Grund ihres hohen Gehaltes an Kartoffelmehl im Vergleich zu anderen Lebensmitteln für die gleiche Geldmenge die meisten Kalorien liefert und mithin das billigste Nahrungsmittel darstellt.

**Darum**

muß die Kartoffel neben Brot die Grundlage der menschlichen Ernährung in jedem Haushalt sein.

**Sie wissen,**

daß die Kartoffel Bestandteile enthält, die eine Säurebildung bei sonst einseitiger Nahrung verhindern.

**Darum**

geben Sie zu jeder Hauptmahlzeit ein Kartoffelgericht oder eine Kartoffelbeilage.

**Sie wissen,**

daß das wertvolle Eiweiß zu einem erheblichen Teil direkt unter der Schale sitzt.

**Darum**

kochen Sie am besten die Kartoffeln mit der Schale. Bei Zubereitung von Salzkartoffeln nehmen Sie die Schale möglichst dünn ab.

**Sie wissen,**

daß Wasser die Nahrungsmittel auslaugt, vor allen Dingen die Salze.

**Darum**

dämpfen Sie die Kartoffeln im Kartoffeldämpfer oder im Sieb über dem kochenden Wasser.

**Sie wissen,**

daß Wasser die Kartoffel auslaugt.

**Darum**

verwenden Sie das Kartoffelwasser zum Auffüllen von Suppen und Soßen, wenn Sie die Kartoffel doch aus irgendeinem Grunde im Wasser kochen.

**Sie wissen,**

daß alte Kartoffeln im Sommer durch Verhärtung der Schale als Pellkartoffeln an Geschmack verlieren.

**Darum**

bereiten Sie Bändchen-Kartoffeln. Sie schälen rund um die Kartoffel einen Ring Schale ab und geben beim Kochen oder Dämpfen etwas Kümmel dazu.



## Soll die Kartoffel schmackhaft bleiben, denken Sie daran:

**Die scheinbar tote Knolle ist ein lebendes Wesen. Sie braucht daher:**

### Gute Luft.

Deshalb wird sie im Keller oder lichtgeschützt in der kühlen Speisekammer frostfrei aufbewahrt; sie kann neben den Kohlen gelagert werden, denn Kohlenstäubchen machen die Luft fast keimfrei;

### Einwandfreie Lagerstatt.

Der Kellerboden wird mit Stroh abgedeckt oder mit Brettern ausgelegt. Gebrauchte saubere Kisten, auf einige Briketts gestellt, sind sehr geeignet für Aufnahme von Winterkartoffeln. Es ist nicht gut, die Kartoffeln höher als 60 cm zu schütten. Hochstellen der Kisten ermöglicht den Luftzutritt auch zu den Kartoffeln am Kistenboden;

### Trockene Umgebung.

In feuchter Luft gedeihen Schädlinge aller Art. Die Kartoffel muß daher in trockenen Räumen aufbewahrt werden. Sind Speisekammer und Keller feucht, so muß sie an einem anderen trockenen Ort gelagert werden;

### Gleichmäßig, kühle Temperatur

An Frosttagen werden die Kartoffeln zugedeckt;

### Dunkelheit.

Bei Licht fangen die Kartoffeln an zu keimen und sich zu verfärben; sie verlieren dadurch an Nährwert und Geschmack;

### Sorgfältige Pflege.

Kartoffeln müssen von Zeit zu Zeit umgeschaufelt werden, damit sie frisch durchlüften können; außerdem keimt man sie im Frühjahr alle paar Wochen ab.

# Was können Sie aus der Kartoffel zubereiten?

## Zur Hauptmahlzeit — das sättigende Gericht.

### Kartoffelpuffer.

Roh geschälte Kartoffeln werden gerieben, der Teig mit geriebener Zwiebel und Salz gewürzt und die Puffer in Schmalz oder Öl oder einem anderen Fett gebacken. Man kann Schinken-, Fleisch- oder Fischreste in den Teig geben.

### Kartoffeleierkuchen (Pillekuchen).

In einen fertigen Eierkuchenteig werden rohe, geschälte Kartoffeln auf einer Raffel gerieben oder in sehr feine Streifen geschnitten und dann in den Teig gegeben. Von dem Teig werden in der Pfanne Eierkuchen gebacken und mit Zucker bestreut.

### Bauernfrühstück.

In Scheiben geschnittene gare Kartoffeln werden in Fett schön braun gebraten und ein Eierkuchenteig über die Kartoffeln gegeben, das Ganze wie ein Eierkuchen fertiggebacken. Fleischreste und Tomatenscheiben erhöhen den Wohlgeschmack.

### Sellerie-Kartoffeln.

In kleine Würfel geschnittene, rohe Sellerie werden in Fett angeröstet, mit etwas Mehl bestäubt; dann kommen rohe Kartoffelscheiben dazu; alles wird mit möglichst wenig Wasser weichgedünstet. Vor dem Anrichten Petersilie darübergeben.

### Tomaten-Kartoffeln.

Die Herstellung ist wie bei Sellerie-Kartoffeln angegeben. Die Tomatenscheiben werden mit Zwiebel in Fett angeröstet.

### Majoran-Kartoffeln.

Eine nicht zu dunkle Mehlschwitze mit Speckwürfeln und Zwiebeln wird mit Wasser, Gemüse- oder Fleischbrühe aufgefüllt und mit Majoran abgeschmeckt. In die Tunke kommen gare, in Scheiben geschnittene Pellkartoffeln. Das fertige Gericht muß noch kurze Zeit durchziehen.



# Was können Sie aus der Kartoffel zubereiten?

## Zur Hauptmahlzeit — das sättigende Gericht.

### Kartoffeln in Buttermilch.

Würflig geschnittener Speck wird glasig geröstet, darin werden heiße, gare Pellkartoffeln geschwenkt. Buttermilch wird unter ständigem Quirlen erhitzt, aber nicht gekocht, und über die Kartoffeln gegeben. Fein gehackter Schnittlauch erhöht den Geschmack.

### Pikante Kartoffeln.

Kartoffeln werden in Würfel geschnitten und in Wasser fast gargekocht; ebenso werden 1 Apfel, 1 saure Gurke und einige eingelegte rote Rüben in Würfel geschnitten. Eine helle Mehlschwitze wird mit dem Kartoffelwasser aufgefüllt und alles in diese Tunke gegeben. Man läßt schnell und kurz aufkochen.

### Kartoffeln mit Äpfeln (Himmel und Erde).

⅓ geschälte und in Stücke geschnittene Äpfel und ⅔ geschälte rohe Kartoffeln werden mit etwas Zucker und Fett mit möglichst wenig Wasser gargedünstet (zum Schluß Asbestplatte, um Anbrennen zu verhindern). Dazu gibt es in Butter braun geröstete Zwiebelringe. Statt der Äpfel können auch Birnen oder Pflaumen genommen werden, die Pflaumen dürfen aber nur ½ Stunde mitkochen.

### Kartoffelschichtspeise.

In eine gefettete Auflaufform werden lagenweise gare, in Scheiben geschnittene Pellkartoffeln und Gehacktes, das mit Zwiebel, Pfeffer und Salz und etwas Wasser zu einem Teig verarbeitet wird, eingeschichtet — oben und unten Kartoffeln. Ein Eßlöffel Tomatenquark wird mit Wasser, einer Prise Zucker aufgekocht und über die Masse gegeben. Dann werden Butterflöckchen übergestreut und das Ganze im Ofen gebacken.

### Kartoffel-Käse-Auflauf.

Geschälte rohe Kartoffeln werden abgetrocknet und in ungefähr ½ cm dicke Scheiben geschnitten. Sie werden in etwas Fett in der Pfanne geröstet. Dann werden sie in eine gefettete Form geschichtet, zwischen die einzelnen Schichten kommen geriebener Käse und Butterflöckchen. Obenauf reichlich Käse und Butterflöckchen. Das Ganze wird im heißen Ofen 1 bis 1½ Stunden gebacken.

# Was können Sie aus der Kartoffel zubereiten?

## Zur Beilage — denn sie ist gleichzeitig Schmuck.

### Speckkartoffel-Pudding.

Der Boden einer Puddingform wird mit Speckscheiben ausgelegt, darauf kommen rohe Kartoffelscheiben, die mit Zwiebelwürfeln und Kümmel bestreut werden; dann wieder Speck und Kartoffeln, bis die Form gefüllt ist; obenauf Speck. Die Form wird geschlossen und 3 Stunden im Wasserbad gekocht.

### Kartoffelgriespudding mit Speck.

**Zutaten:** 250 g Grieß, 1 Liter Milch, 375 g geriebene gekochte Kartoffeln, 2 Eier, 125 g durchwachsener Speck, 50 g geriebener Käse.

Aus der Milch und dem Grieß einen steifen Grießbrei kochen, den Speck in Würfel schneiden und in der Pfanne glasig werden lassen. Kartoffeln, Speck, Grießbrei und Eigelb werden zu einem Teig verarbeitet und zuletzt der Eischnee untergezogen. Dann wird der Teig in die gebutterte und mit Semmelbrösel ausgestreute Puddingform gefüllt und 1½ Stunden im Wasserbad gekocht.

### Kartoffelbällchen.

Aus garen Pellkartoffeln oder Kartoffelresten, die gerieben werden, wird ein Teig hergestellt, wie oben bei Kartoffelklößen angegeben. Er wird mit Muskat abgeschmeckt. Aus dem Teig werden kleine Bällchen geformt, die in Semmelbrösel gewälzt und im schwimmenden Fett gebacken werden.

### Kartoffelplätzchen, Kartoffelcroquettes.

Aus dem gleichen Teig werden flache Plätzchen geformt, die in Semmelbrösel gewälzt und in der Pfanne gebraten werden.

### Kartoffelnudeln (Spitzbuben).

Aus dem gleichen Teig werden fingerdicke Nudeln ausgeschnitten, die im schwimmenden Fett gebacken oder in der Pfanne gebacken werden.

### Kartoffelsalat.

Kartoffelsalat wird aus Pellkartoffeln, möglichst Nierenkartoffeln, hergestellt und je nach Geschmack mit Essig und Öl, Zitrone und Öl oder Mayonnaise angerichtet. Zur Abwechslung kann ihm folgendes beigegeben werden:
Radieschenscheiben, Gurkenscheiben, saure Gurke, hartgekochte Eier, gekochter Sellerie, feingewiegte Sardellen, gekochte rote Rüben, Apfelscheiben, Tomatenscheiben, feingewiegte Kräuter u. a.
Kartoffelsalat sollte man niemals in Zinkgefäßen anrichten und aufbewahren, weil sich giftige Stoffe bilden können.



# Was können Sie aus der Kartoffel zubereiten?

## Zum Nachtisch — viele gute Sachen.

### Kartoffeltorte I.

**Zutaten:** 500 g Kartoffeln, 200 g Zucker, Schale einer Zitrone, 4 Eier, ½ Päckchen Backpulver.

Zucker und Eigelb schaumig rühren, die am Tage zuvor gekochten, geriebenen Kartoffeln und Zitronenschale zugeben, gut rühren, Eischnee und Backpulver darunterziehen und im Ofen ungefähr 1 Stunde backen.

### Kartoffeltorte II.

**Zutaten:** 500 g Kartoffeln, 170 g Mehl, 1/8 Liter Sahne, 80 g Zucker, ein Eigelb, 125 g Butter.

Die geriebenen Kartoffeln mit Mehl, Sahne, Zucker und Ei verarbeiten, die Butter in Stücken darunterkneten, in eine gefettete Springform füllen, flüssige Butter obenauf und backen.

### Kartoffelkuchen.

**Zutaten:** 250 g gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher), 100 g Zucker, 70 g Mandeln, 5 Eier, ein Löffel Kartoffelmehl, Schale und Saft einer halben Zitrone, Rum oder Arrak nach Geschmack.

Eigelb und Zucker mit den geriebenen Mandeln und der Zitrone ½ Stunde rühren und danach die geriebenen Kartoffeln und das Mehl allmählich dazugeben, nochmals ¼ Stunde rühren. Zum Schluß den Eischnee unterziehen und das Ganze in einer Springform ½ Stunde backen. Man kann Marmelade dazwischenstreichen.

### Quarktorte.

**Zutaten:** 250 g am Tage vorher gekochte Kartoffeln, 1 Pfund trockener Quark, 250 g Zucker, Schale und Saft einer Zitrone, 3 Eier, 1 Päckchen Backpulver.

Eigelb mit Zucker und Zitrone schaumig rühren, dann nacheinander Quark, die geriebenen Kartoffeln und Backpulver zugeben, zuletzt den Eischnee. Bei Mittelhitze 1 bis 1¼ Stunden backen.

### Kartoffelhörnchen.

**Zutaten:** 125 g Kartoffeln (am Tage vorher gekocht), 125 g Butter, 125 g Mehl, ein Ei, Marmelade.

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten, der 1/2 Stunde ruhen muß, dann dünn ausrollen, Vierecke ausschneiden, die mit Marmelade gefüllt und zu Hörnchen gewickelt werden. Die Hörnchen müssen frisch gegessen werden.

# Was können Sie aus der Kartoffel zubereiten?

## Zum Nachtisch — viele gute Sachen.

### Kartoffelquarkplätzchen.

**Zutaten:** 500 g Kartoffeln, 500 g Quark, 1 Ei, Mehl nach Bedarf, Vanillezucker nach Geschmack.

Die geriebenen Kartoffeln mit den anderen Zutaten vermischen und soviel Mehl zugeben, wie zum Binden nötig ist. Kleine Plätzchen formen und goldgelb backen, sie werden heiß mit Zucker bestreut.

### Kartoffelnapfkuchen.

**Zutaten:** 250 g Mehl, 250 g am Tage vorher gekochte geriebene Kartoffeln, 100 g Zucker, 150 g Butter, 3 Eier, 100 g Rosinen, 20 g Hefe, etwas Milch zum Aufgehen der Hefe, etwas abgeriebene Zitronenschale.

Butter mit Zucker und Ei schaumig rühren, dann die Kartoffeln und das Mehl zugeben, dann die Rosinen, zuletzt die Hefe, die man mit Milch oder Wasser und Mehl vorher zum Aufgehen angesetzt hat. Bei guter Hitze 1¼ Stunden backen. Der Kuchen wird nur von alten Kartoffeln gut.

### Quarkkeulchen.

**Zutaten:** 1 Pfund am Tage vorher gekochte geriebene Kartoffeln, 1 Pfund trockener Quark, 1 bis 2 Eier, 100 g Rosinen, Mehl nach Bedarf, Zucker nach Geschmack.

Die Zutaten werden zu einem Teig verarbeitet, aus dem Plätzchen oder Keulchen geformt werden, die in der Pfanne oder in Fett schwimmend gebacken werden.





# Wenn es nicht die Kartoffel ist — hilft das Kartoffelmehl.

### Kuchen von Kartoffelmehl.

**Zutaten:** 250 g Kartoffelmehl, 3 Eier, 250 g Butter, 250 g Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone, ½ Päckchen Backpulver.

Butter, Eigelb und Zucker schaumig rühren, dann das Kartoffelmehl zugeben, zuletzt den Eischnee unterziehen. 1 Stunde backen.

### Rührkuchen.

**Zutaten:** 250 g Mehl, 250 g Kartoffelmehl, 250 g Butter, 250 g Zucker, ¼ Liter Milch, 3 Eier, 1 Päckchen Backpulver, das Abgeriebene einer Zitrone.

Aus den Zutaten wird ein Backpulverteig hergestellt, der bei Mittelhitze 1 Stunde backen muß.

### Sandtorte.

**Zutaten:** 500 g Butter, 375 g Zucker, 500 g Kartoffelmehl, 6 Eier, Schale und Saft einer halben Zitrone, ½ Päckchen Backpulver, Vanillezucker, Weinbrand nach Geschmack.

Von den angegebenen Zutaten einen Backpulverteig herstellen, der sehr lange und sehr gleichmäßig gerührt werden muß. 1 Stunde langsam backen.

### Sandkuchenwaffeln.

**Zutaten:** 250 g Butter, 250 g Kartoffelmehl, 60 g Mehl, 4 Eier, das Abgeriebene einer Zitrone, Milch nach Bedarf, Vanillezucker nach Geschmack.

Butter, Eier und Zucker schaumig rühren und mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Im Waffeleisen backen.

### Marmorkuchen.

**Zutaten:** 250 g Weizenmehl, 250 g Kartoffelmehl, 6 Eier, 250 g Butter, 250 g Zucker, 1 Päckchen Backpulver, 40 g Kakao, ⅛ Liter Milch.

Aus den angegebenen Zutaten einen Backpulverteig herstellen, der in zwei Hälften geteilt wird; unter die eine Hälfte wird der in Milch angerührte Kakao gegeben. Den Eischnee zieht man gleichmäßig unter beide Teighälften. Man füllt den Teig übereinander. 1 Stunde lang backen.

## Wie verwendet man Kartoffelmehl bei der Hausarbeit?

**Am Waschtag**

liefert es Ihnen die Stärke für die Herrichtung Ihrer Stärke-Wäsche.

**Beim Hausputz**

bereiten Sie daraus den Kleister, mit dem Sie schadhafte Stellen auf der Tapete bekleben können.

**Beim Reinigen**

liefert Ihnen heißes Kartoffelmehl das beste Mittel, die Haarbürsten zu säubern. Die Bürsten werden dick mit heißem Mehl bestäubt und solange aneinandergerieben, bis die Borsten wieder klar sind.

**Aus dem Wollstoff**

verschwindet der fettige Rand, wenn die Stelle mit heißem Kartoffelmehl abgebürstet wird.

**Auf dem Seidenstoff**

hinterläßt die Benzinreinigung keinen Rand, wenn Sie Benzin mit Kartoffelmehl mischen. Die gereinigte Stelle erscheint nachher oft stumpf. Sie wird mit einem Seidentuch oder dem trockenen Handballen wieder blankgerieben.

**Bei Brandwunden**

lindert Kartoffelmehl den Schmerz. Die verbrühte Haut wird mit gutem Öl bestrichen und dann mit Kartoffelmehl bestäubt. Die schmerzhafte Stelle wird dadurch gekühlt, die Blasenbildung wird verhindert.

## Was machen Sie mit den Abfällen der Kartoffeln?

**Sie schütten sie**

**in einen sauberen Korb**

und geben Sie im Tausch gegen Brennholz als Viehfutter den Kartoffelhändlern zurück;

**in die Glasflaschen oder Wasserkrüge als Reinigungsmittel.**

Sie schütteln die rohen zerkleinerten Schalenteilchen in der Flasche mit Wasser gut um, dann haben Sie bald ein klares Glas.








## Was wissen Sie von der wirtschaftlichen Bedeutung der deutschen Kartoffelernten?

Im Durchschnitt der Jahre 1930/34 betrug die jährliche Kartoffelernte rund 915 Millionen Zentner. Nach Abzug einer Schwundmenge in Höhe von 10 % werden innerhalb eines Jahres

als Speisekartoffeln rund 260 Millionen Zentner oder 28,4 % der Durchschnittsernte,

als Pflanzkartoffeln rund 137 Millionen Zentner oder 15 % der Durchschnittsernte.

als Fabrikkartoffeln rund 64 Millionen Zentner oder 7 % der Durchschnittsernte und

als Futterkartoffeln rund 362,5 Millionen Zentner oder 39,6 % der Durchschnittsernte

verwendet. Der größte Teil einer durchschnittlichen Kartoffelernte wandert also in den Futtertrog und dient als Grundlage einer ausgedehnten Schweine- und Viehhaltung. Als Fabrikkartoffeln wird ein kleinerer Teil der jährlichen Erzeugung in der Brennerei, Stärke- und Flockenfabrikation verwendet. Hier erfolgt die Verarbeitung zu Spiritus, Stärke und Flocken, also zu Erzeugnissen, die hohen volkswirtschaftlichen Wert besitzen. Der Spiritus wird als gewerblicher und Motor-Spiritus in fast sämtlichen Wirtschaftsgruppen benötigt, während die Trockenkartoffelstärke zum größten Teil in der Bäckerei, im Haushalt, in der Puddingpulver-, Kartoffelgraupen- und Sagoherstellung, in der Textil-, Papier-, Pflanzenleim- und chemischen Industrie verwendet wird. Feuchtstärke wird in der Nahrungsmittel-Industrie zur Herstellung von Bonbons, als Zusatz zu Marmeladen, Obstkonserven, Speisesirup und Likören, in der technischen Industrie zur Herstellung von Klebstoff, Tinte, Buntpapier, Stiefelwichse und in der Leder- und Kautabak-Fabrikation benötigt. Die Kartoffelflocken finden als gutes Futtermittel Absatz. Die Pflanzkartoffeln dienen der Sicherstellung der nächstjährigen Ernte.

Die Bedeutung der Kartoffelernte erschöpft sich also nicht mit der Verwendung eines Teiles der Ernte als Speise- und Pflanzkartoffeln. Sie ist vielmehr so ungeheuer groß, daß wir alle die Verpflichtung haben, das mit vielen Mühen geerntete Erzeugnis nicht als ein alltägliches Ding zu betrachten, sondern mit derselben Pflege zuzubereiten, wie wir es bei anderen Speisen auch tun.

Durch die Güteanforderungen, die auf Grund der Kartoffel-Geschäftsbedingungen des Reichsnährstandes an die Speisekartoffeln gestellt werden, wird die Gewähr für die Lieferung guter Kartoffeln gegeben, so daß auch anspruchsvolle Küchen jederzeit ein einwandfreies Kartoffelgericht auf den Tisch bringen und durch gesunde Nahrung die Grundlage für eine erhöhte Leistungsfähigkeit der Volksgenossen legen können, die Deutschland von ihnen erwartet.

Gemäß der wirtschaftlichen Bedeutung der deutschen Kartoffelernten sind die marktordnenden Maßnahmen auf dem Gebiete der Kartoffelbewirtschaftung unter einheitlicher Zusammenfassung der Hauptvereinigung der deutschen Kartoffelwirtschaft übertragen worden. Die Aufgaben der Hauptvereinigung der deutschen Kartoffelwirtschaft liegen besonders auf dem Gebiete der Durchführung der Ordnung der Märkte der von ihr erfaßten Erzeugnisse, wobei die angeordneten Maßnahmen unter Wahrung der Belange der Gesamtwirtschaft und des Gemeinwohls getroffen werden. Erzeuger, Verteiler und Verbraucher werden dabei in gleichem Maße berücksichtigt.

Das vorliegende Büchlein, mit dem sich die Hauptvereinigung der deutschen Kartoffelwirtschaft diesmal besonders an den Verbraucher wendet, soll die Hausfrau in der Erfüllung ihrer täglichen Pflichten unterstützen und damit ihre Arbeit erleichtern.

**Hauptvereinigung**
**der deutschen Kartoffelwirtschaft.**

Berlin, im Oktober (Gilbhart) 1935.

Buchdruckerei Gebr. Unger, Berlin SW 11.